

Artykuły suche

l.p	Nazwa produktu	Cena brutto za kg
1.	Sól	
2.	Cukier	
3.	Mąka	
4.	Ryż biały	
5.	Ryż paraboliczny	
6.	Ryż pełnoziarnisty	
6.	Kasza jęczmienna	
7.	Makaron z semoliny z pszenicy durum	
8.	Makaron pełnoziarnisty z pszenicy durum	
9.	Mąka ziemniaczana	
10.	Koncentrat pomidorowy 30%	
11.	Przecier pomidorowy(pomidory 99,5%)	
12.	Pomidory krojone	
13.	Groszek konserwowy	
14.	Kukurydza konserwowa	
15.	Musztarda	
16.	Majonez	
17.	Kasza gryczana	
18.	Kasza orkiszowa	
19.	Kasza bulgur	
20.	Kasza bulgur z vermicelli	
21.	Kasza jagłana	
22.	Kasza pęczak	
23.	Bułka tarta	
24.	Olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jedno nienasyconych powyżej 50% I zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%	
25.	Miód naturalny	
26.	Pieprz naturalny mielony	
27.	Pieprz ziółowy	
28.	Papryka słodka	
29.	Papryka ostra	
30.	Bazylia	
31.	Czosnek granulowany	
32.	Majeranek	
33.	Ziele angielskie	
34.	Liść laurowy	
35.	Lubczyk	
36.	Przyprawa warzywna z solą sodowo-potasową z obniżoną zawartością sodu	
37.	Sok tłoczony z owoców i warzyw bez dodatku cukru	
38.	Mus owocowy bez dodatku cukru	

Produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe z datą przydatności do spożycia oraz etykietą (skład produktu) w języku polskim. Opakowania czyste, brak widocznych uszkodzeń.

Mięso

I.p	Nazwa produktu	Cena brutto za kg
1.	Filet z piersi z kurczaka	
2.	Filet z piersi z indyka	
3.	Ćwiartka z kurczaka	
4.	Podudzia z kurczaka	
5.	Mięso indyka medalion	
6.	Schab bez kości	
7.	Szynka wieprzowa	
8.	Łopatka wieprzowa	
9.	Łopatka wołowa	

Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odciknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony.

BARWA - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Nabiał

l.p	Nazwa produktu	Cena brutto za kg
1.	Mleko 2%	
2.	Śmietana 30% UHT	
3.	Śmietana 18% UHT	
	Śmietana 18% kwaśna	
4.	Masło 82% tłuszczu	
5.	Twaróg półtłusty	
6.	Ser żółty gouda	
7.	Jogurt naturalny gęsty 2,8% tłuszczu	
8.	Jogurt owocowy o zawartości cukru Nie więcej niż 13,5 g w 100g/ml produktu	
9.	Serek homogenizowany zawartości cukru Nie więcej niż 13,5 g w 100g/ml produktu	

Artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze.

Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu.

Mrożonki Ryby

I.p	Nazwa produktu	Cena brutto za kg
1.	Marchew kostka	
2.	Włoszczyzna paski	
3.	Mieszanka 3 składnikowa(brokuł, kalafior, marchewka)	
4.	Mieszanka 7 składnikowa (zupa jarzynowa)	
5.	Mieszanka kompotowa	
6.	Porzeczka czarna	
7.	Wiśnia	
8.	Truskawka	
9.	Agrest	
10.	Malina	
11.	Pierogi z serem	
12.	Pierogi z truskawkami	
13.	Miruna nowozelandzka filet ze skórą rozmiar 225-340	
14.	Mintaj filet bez skóry rozmiar 4-8 oz	
15.	Morszczuk filet ze skórą rozmiar 2-4 oz	
16.	Kostka panierowana z mintaja 64% ryby	

Cechy wspólne dla danego asortymentu- produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe z datą przydatności do spożycia, bez oznak wcześniejszego wielokrotnego rozmrażania, przechowywane i transportowane w warunkach odpowiednich do asortymentu. Transport w temperaturze minimum -18°C.

Warzywa i owoce

I.p	Nazwa produktu	Cena brutto za 1 kg
1.	Ziemniaki	
2.	Marchew	
3.	Seler	
4.	Pietruszka korzeń	
5.	Por	
6.	Cebula	
7.	Salata	
8.	Rzodkiewka	
9.	Kapusta biała	
10.	Kapusta czerwona	
11.	Brokuły	
12.	Kapusta pekińska	
13.	Ogórki świeże	
14.	Ogórki kiszzone	
15.	Pomidor	
16.	Buraki	
17.	Szczypior	
18.	Pieczarki	
19.	Kalafior	
20.	Fasolka szparagowa	
21.	Ciecierzycza	
22.	Soczewica czerwona	
23.	Fasola	
24.	Groch połówki	
25.	Natka pietruszki	
26.	Koper	
27.	Kapusta kiszona	
28.	Papryka	
30.	Jabłko	
31.	Gruszka	
32.	Śliwka	
33.	Banan	
34.	Mandarynka	
35.	Pomarańcza	
36.	Nektarynka	
37.	Salata lodowa	

Warzywa i owoce powinny być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczane w koszach plastikowych posiadających stosowne atesty. Opakowanie nie powinno wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Kosze nie mogą posiadać oznak zabrudzenia. Towar musi być ułożony w koszach w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości pod względem wartości odżywczych.